

## VII

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 7.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah:

1. Pembuatan marning singkong baik menggunakan perebusan dengan autoklaf maupun panci biasa terdapat beberapa tahapan, yaitu pengupasan, pencucian, pengirisan / perajangan, perebusan, penirisan dan pengeringan, serta penggorengan.
2. Variabel waktu yang optimum yaitu selama 60 menit baik pada autoklaf maupun pada panci biasa. Pada marning singkong mentah (sebelum penggorengan) dengan perlakuan perebusan dengan autoklaf dengan menghasilkan kadar air 22,024% dan pada panci biasa menghasilkan kadar air sebesar 34,816%. Sedangkan pada marning singkong matang (setelah penggorengan) dengan perlakuan perebusan dengan autoklaf dengan menghasilkan kadar air 0,199% dan pada panci biasa menghasilkan kadar air sebesar 0,990%. Semakin lama waktu perebusan kadar airnya semakin rendah, karena waktu perebusan yang semakin lama mengakibatkan banyak air dalam bahan yang menguap sehingga kadar air pada bahan menurun.
3. Berdasarkan uji organoleptik, marning singkong yang dihasilkan memiliki warna kuning keemasan hingga kuning kecoklatan, aroma singkong, rasa gurih, dan tekstur sangat renyah hingga sangat keras. Kualitas

produk yang semakin lama waktu perebusan kualitas produk yang dihasilkan semakin meningkat dapat dilihat dari urutan kesukaan.

4. Perebusan dengan menggunakan lebih menguntungkan dibandingkan perebusan dengan menggunakan panci biasa karena mempercepat proses perebusan sehingga menghemat bahan bakar karena prosesnya yang cepat, serta mempertahankan kualitas bahan yang direbus.

## **7.2 Saran**

1. Penelitian sebaiknya dilakukan dalam waktu yang bersamaan agar mempermudah ketika analisa.
2. Perhatikan pemilihan singkong yang baik karena berpengaruh terhadap kualitas produk.